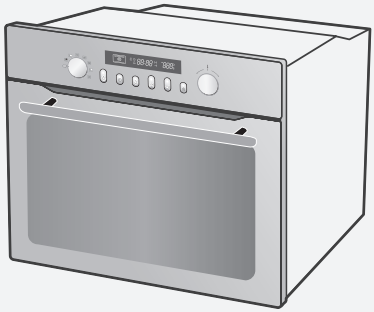
SAMSUNG

Οδηγίες Εγκατάστασης και Λειτουργίας

Εντοιχιζόμενος Φούρνος



BF65CBST

Εγχειρίδιο Χρήσης

Περιεχόμενα

Χρήση του Εγχειριδίου 2

Υποδείξεις Ασφαλείας 2
Ηλεκτρική ασφάλεια 2
Ασφάλεια κατά τη λειτουργία 3

Υποδείξεις Διάθεσης Απορριμμάτων 3

Εγκατάσταση του Φούρνου 4
Υποδείξεις ασφαλείας για τον εγκαταστάτη 4
Εγκατάσταση σε χαμηλό ντουλάπι 4
Σύνδεση με την κεντρική παροχή ισχύος 5
Εγκατάσταση σε ψηλό ντουλάπι 6

Εξαρτήματα και Χαρακτηριστικά 7
Φούρνος 7
Διακόπτες φούρνου 8
Εξοπλισμός. 9
Χρήση του εξοπλισμού 10
Ασφαλής διακοπή λειτουργίας 10
Ανεμιστήρας ψύξης. 10

Πριν από την χρήση 11
Ρύθμιση του ρολογιού 11
Πρώτο καθάρισμα. 12
Λειτουργίες του φούρνου 13
Δοκιμαστικά φαγητά 22

Χρήση του Φούρνου 23
Ρύθμιση της Λειτουργίας Ψησίματος 23
Ρύθμιση της θερμοκρασίας του φούρνου 24
Απενεργοποίηση του φούρνου 25
Τέλος χρόνου (ψησίματος) 25
Χρόνος Ψησίματος 26
Καθυστέρηση έναρξης 27
Χρονοδιακόπτης Κουζίνας 29
Αυτόματο μαγείρεμα 30
Ενεργοποίηση και Απενεργοποίηση της λυχνίας του φούρνου 31
Λειτουργία για την ασφάλεια των παιδιών 32
Απενεργοποίηση του βομβητή 32

Καθαρισμός και Περιποίηση 33
Επιφάνεια με καταλυτική επίστρωση σμάλτου 34
Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου 35
Αλλαγή της λάμπας 39

Εγγύηση & Τεχνική Υποστήριξη 40
Συχνές ερωτήσεις και Αποκατάσταση βλάβης 40

Τεχνικά Χαρακτηριστικά 42

Χρήση του Εγχειριδίου

EL

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε τον Εντοιχισμένο Φούρνο της Samsung.

Το παρόν φυλλάδιο με τις Οδηγίες Χρήσης περιέχει πολύτιμες πληροφορίες σχετικά με την ασφάλεια, καθώς επίσης και οδηγίες που σκοπό έχουν να σας βοηθήσουν στη λειτουργία και συντήρηση της συσκευής.

Παρακαλούμε να διαβάσετε προσεκτικά αυτές τις Οδηγίες Χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο σας και να τις φυλάξετε για μελλοντική χρήση.

Τα ακόλουθα σύμβολα χρησιμοποιούνται στο κείμενο αυτού του Εγχειριδίου.

Σημαντικό

Σημείωση

Υποδείξεις Ασφαλείας

Η εγκατάσταση αυτού του φούρνου πρέπει να γίνεται μόνο από εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο. Ο εγκαταστάτης είναι υπεύθυνος για τη σύνδεση της συσκευής με την κεντρική παροχή ρεύματος, τηρώντας τις σχετικές υποδείξεις ασφαλείας.

Ηλεκτρική ασφάλεια

Αν έχει προκληθεί βλάβη στο φούρνο κατά τη μεταφορά, μην τον συνδέσετε.

- Η παρούσα συσκευή πρέπει να συνδεθεί με την κεντρική παροχή ρεύματος μόνο από **ειδικό εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο.**
- Σε περίπτωση βλάβης ή ζημιάς στη συσκευή, μην επιχειρήσετε να την θέσετε σε λειτουργία.
- Οι επισκευές πρέπει να εκτελούνται μόνο από **εξουσιοδοτημένο τεχνικό**. Η εσφαλμένη επισκευή μπορεί να αποβεί σημαντικά επικίνδυνη για σας και για άλλους. Αν ο φούρνος σας χρειάζεται επισκευή, επικοινωνήστε με ένα από τα Κέντρα Τεχνικής Υποστήριξης της Samsung ή με τον πωλητή σας.
- Αν το καλώδιο είναι ελαττωματικό, πρέπει να αντικατασταθεί από ένα ειδικό καλώδιο ή μια σύνδεση που διατίθεται από τον κατασκευαστή ή από τον εξουσιοδοτημένο τεχνικό συντήρησης.
- Τα ηλεκτρικά καλώδια δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με το φούρνο.
- Ο φούρνος πρέπει να είναι συνδεδεμένος με την κεντρική παροχή ισχύος μέσω ενός εγκεκριμένου διακόπτη κυκλώματος ή μιας ασφάλειας. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ πολλαπλούς προσαρμογείς ρεύματος ή καλώδια επέκτασης.
- Η πλάκα επιγραφής δεδομένων είναι τοποθετημένη στη δεξιά πλευρά της πόρτας.
- Η συσκευή δεν πρέπει να είναι στην πρίζα κατά την επισκευή ή τον καθαρισμό της.
- Προσοχή όταν συνδέετε ηλεκτρικές συσκευές σε πρίζες που βρίσκονται κοντά στο φούρνο.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Η παροχή ισχύος πρέπει να διακόπτεται πριν από την αντικατάσταση της λυχνίας, προς αποφυγή ηλεκτροπληξίας. Κατά τη λειτουργία του φούρνου, οι εσωτερικές επιφάνειες θερμαίνονται πολύ.

Υποδείξεις Ασφαλείας (συνέχεια)

EL

Ασφάλεια κατά τη λειτουργία

- Αυτός ο φούρνος έχει σχεδιαστεί μόνο για το ψήσιμο σπιτικών φαγητών.
- Κατά τη χρήση, οι εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου θερμαίνονται αρκετά για να προκαλέσουν εγκαύματα. Μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία ή τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου μέχρις ότου κρυώσουν.
- Ποτέ μη φυλάσσετε εύφλεκτα υλικά στο φούρνο.
- Οι επιφάνειες του φούρνου θερμαίνονται όταν η συσκευή λειτουργεί σε υψηλές θερμοκρασίες για μεγάλο χρονικό διάστημα.
- Προσοχή όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου κατά το ψήσιμο, καθώς μπορεί να διαφύγει γρήγορα θερμός αέρας και ατμός.
- Κατά το ψήσιμο φαγητών που περιέχουν αλκοόλ, το αλκοόλ μπορεί να εξατμιστεί λόγω των υψηλών θερμοκρασιών και ο ατμός να αρπάξει φωτιά, αν έρθει σε επαφή με κάποιο θερμό εξάρτημα του φούρνου.
- Για την ασφάλειά σας, μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά υψηλής πίεσης νερού ή ατμοκαθαριστές.
- Κρατήστε τα παιδιά σε ασφαλή απόσταση από το φούρνο, όταν λειτουργεί.
- Τα κατεψυγμένα φαγητά, όπως οι πίτσες, πρέπει να ψήνονται σε συρμάτινες σχάρες. Αν το ταψί είναι χρησιμοποιημένο, μπορεί να παραμορφωθεί λόγω των έντονων αυξομειώσεων της θερμοκρασίας.
- Μη χύνετε νερό στο δάπεδο όταν είναι ζεστό. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στην εμαγιέ επιφάνεια.
- Η πόρτα του φούρνου πρέπει να είναι κλειστή κατά το ψήσιμο.
- Μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο στο δάπεδο του φούρνου, ούτε ταψιά ή φόρμες πάνω του. Το αλουμινόχαρτο εμποδίζει τη θερμότητα, γεγονός που μπορεί να προκαλέσει ζημιά στις εμαγιέ επιφάνειες και το αποτέλεσμα του ψησίματος να μην είναι ικανοποιητικό.
- Οι χυμοί φρούτων αφήνουν κηλίδες που μπορεί να μείνουν ανεξίτηλες στις εμαγιέ επιφάνειες του φούρνου. Κατά το ψήσιμο πολύ νωπών κέικ, χρησιμοποιήστε το βαθύ ταψί.
- Μην ακουμπάτε σκεύη μαγειρέματος στην ανοιχτή πόρτα του φούρνου.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από μικρά παιδιά ή από άτομα με ειδικές ανάγκες χωρίς την επίβλεψη ενός υπεύθυνου ατόμου, ώστε να διασφαλιστεί ότι μπορούν να χρησιμοποιήσουν τη συσκευή με ασφάλεια.
- Τα μικρά παιδιά πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

Υποδείξεις Διάθεσης Απορριμμάτων

Διάθεση του υλικού συσκευασίας

- Το υλικό που χρησιμοποιήθηκε για τη συσκευασία είναι ανακυκλώσιμο.
- Πετάξτε τα υλικά συσκευασίας στον κατάλληλο κάδο στις εγκαταστάσεις διάθεσης απορριμμάτων της περιοχής σας.

Διάθεση παλιών συσκευών

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Πριν από την διάθεση των παλιών σας συσκευών, καταστήστε τις άχρηστες προκειμένου να μην αποτελούν πηγή κινδύνου.

Γι' αυτό, αποσυνδέστε τη συσκευή από την κεντρική παροχή και αφαιρέστε τον αγωγό δικτύου.

Για την προστασία του περιβάλλοντος, είναι σημαντικό οι παλιές συσκευές να διατίθενται με το σωστό τρόπο.

- Η συσκευή δεν πρέπει να αποθέτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα.
- Μπορείτε να βρείτε πληροφορίες σχετικά με τις ημερομηνίες αποκομιδής και τους δημόσιους χώρους διάθεσης απορριμμάτων από το τμήμα ή το συμβούλιο για τη διάθεση απορριμμάτων της περιοχής σας.

Εγκατάσταση του Φούρνου

EL

☛ Η ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να εκτελείται μόνο από εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο.

Η εγκατάσταση του φούρνου πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις παρεχόμενες οδηγίες.

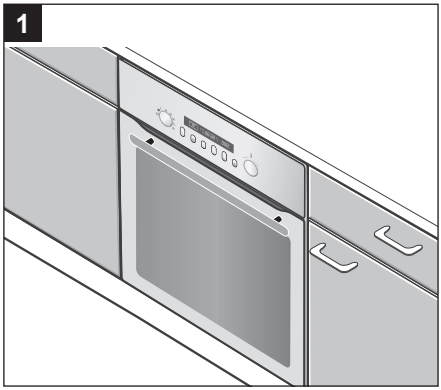
Αφαιρέστε το προστατευτικό βινύλιο από την πόρτα μετά την εγκατάσταση.

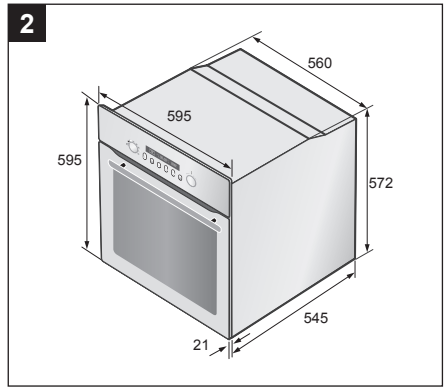
Υποδείξεις ασφαλείας για τον εγκαταστάτη

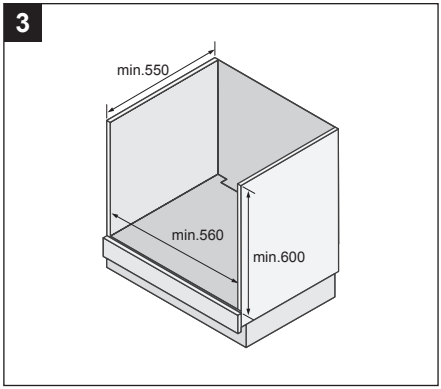
- Η εγκατάσταση πρέπει να εγγυάται την προστασία από την έκθεση σε ηλεκτροφόρα τμήματα.
- Η μονάδα στην οποία εφαρμόζει η συσκευή πρέπει να πληροί τις απαιτήσεις του DIN 68930 όσον αφορά τη σταθερότητα.

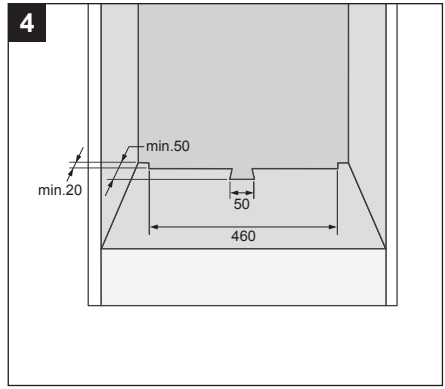
Εγκατάσταση σε χαμηλό ντουλάπι

- Τηρείτε τις οδηγίες ελάχιστης απόστασης.
- •Ασφαλίστε τον φούρνο στη θέση του βιδώνοντας σε κάθε του πλευρά μία βίδα.





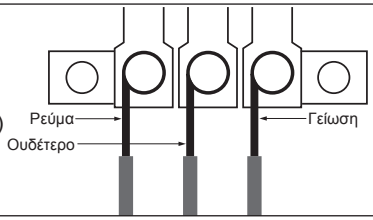




Εγκατάσταση του Φούρνου (συνέχεια)

5

Σύνδεση του φούρνου με την παροχή ισχύος
(H05VV-F, H05RR-F, Min. 1.5m, 1.5~2.5mm²)



Σύνδεση με την κεντρική παροχή ισχύος

Οι ηλεκτρολογικές συνδέσεις, όσον αφορά την πλάκα σύνδεσης που βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής, πρέπει να γίνονται από ηλεκτρομηχανικό, ο οποίος πρέπει να διασφαλίζει ότι η συσκευή έχει συνδεθεί σύμφωνα με τις οδηγίες σύνδεσης και τους τοπικούς κανονισμούς.

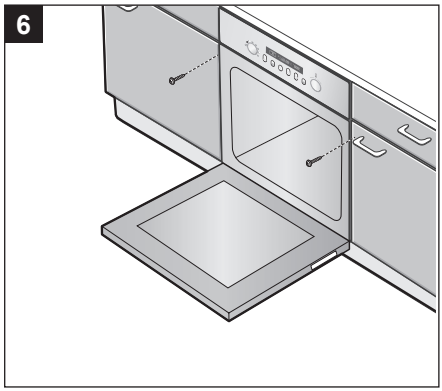
Όπου η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη με την κεντρική παροχή ηλεκτρικού από μία πρίζα, πρέπει να εφαρμόζεται μία πολυπολική συσκευή διακοπής ρεύματος (με διάκενο επαφής τουλάχιστον 3 mm) στην πλευρά παροχής της σύνδεσης προκειμένου να πληρούνται οι υποδείξεις ασφαλείας.

✉ Όταν η συσκευή συνδεθεί με το ρεύμα, τα ηλεκτρονικά μέρη του φούρνου παίρνουν τις αρχικές τους τιμές· μ' αυτόν τον τρόπο ουδετεροποιείται ο φωτισμός για μερικά δευτερόλεπτα. Το ηλεκτρικό καλώδιο (H05 RR-F ή H05 VV-F, Min. 1.5m, 1.5~2.5mm²) πρέπει να είναι αρκετά μακρύ ώστε να συνδεθεί με τον εντοιχιζόμενο φούρνο, στηριζόμενο στο πάτωμα μπροστά από τη μονάδα του.

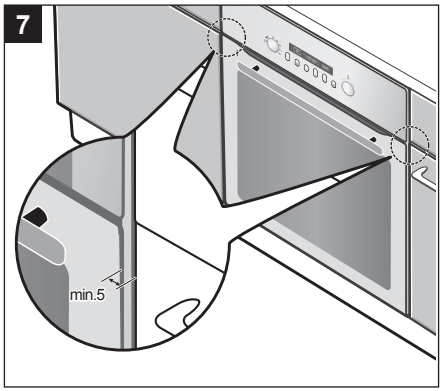
Ανοίξτε το πίσω κάλυμμα του φούρνου που βρίσκεται στο δάπεδο (χρησιμοποιώντας ένα ίσιο κατσαβίδι) και ξεβιδώστε τελείως τον κοχλία σύνδεσης και την κλέμα του καλωδίου πριν εφαρμόσετε τα αγώγιμα σύρματα στους κατάλληλους ακροδέκτες.

Το καλώδιο γείωσης πρέπει να είναι συνδεδεμένο με τον (⏚) ακροδέκτη του φούρνου.
Αν ο φούρνος είναι συνδεδεμένος με πρίζα, πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμη όταν τοποθετηθεί ο φούρνος.
Δε φέρουμε καμία ευθύνη σε περίπτωση ατυχήματος εξαιτίας ανύπαρκτης ή λανθασμένης γείωσης.

6



7

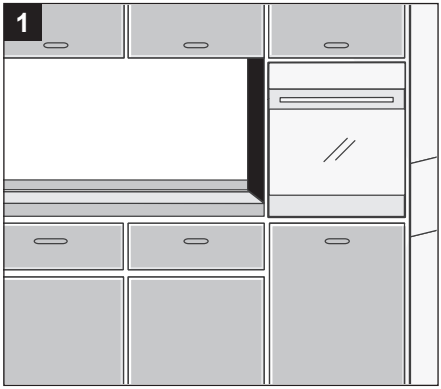


Εγκατάσταση του Φούρνου (συνέχεια)

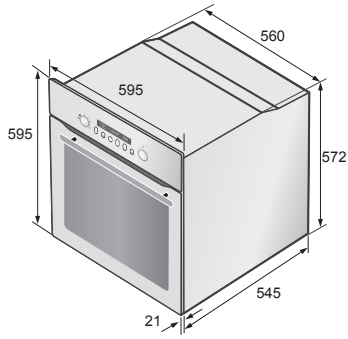
Εγκατάσταση σε ψηλό ντουλάπι

- Τηρείτε τις οδηγίες ελάχιστης απόστασης.
- Ο φούρνος πρέπει να τοποθετείται στη σωστή γωνία ευθυγράμμισης.

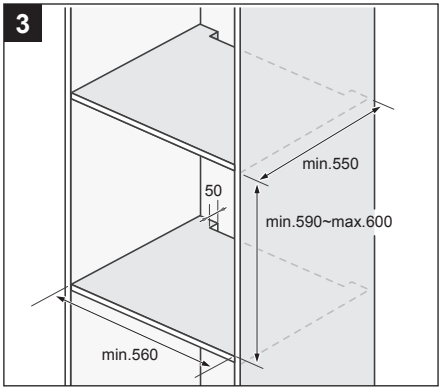
1



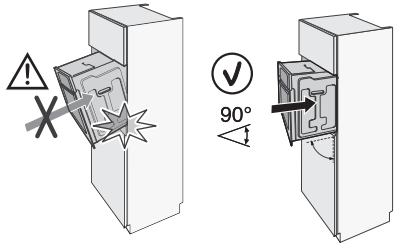
2



3

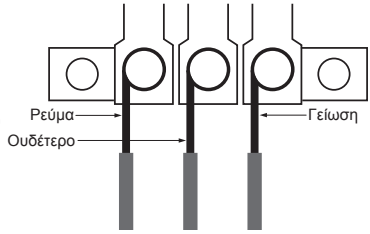


4



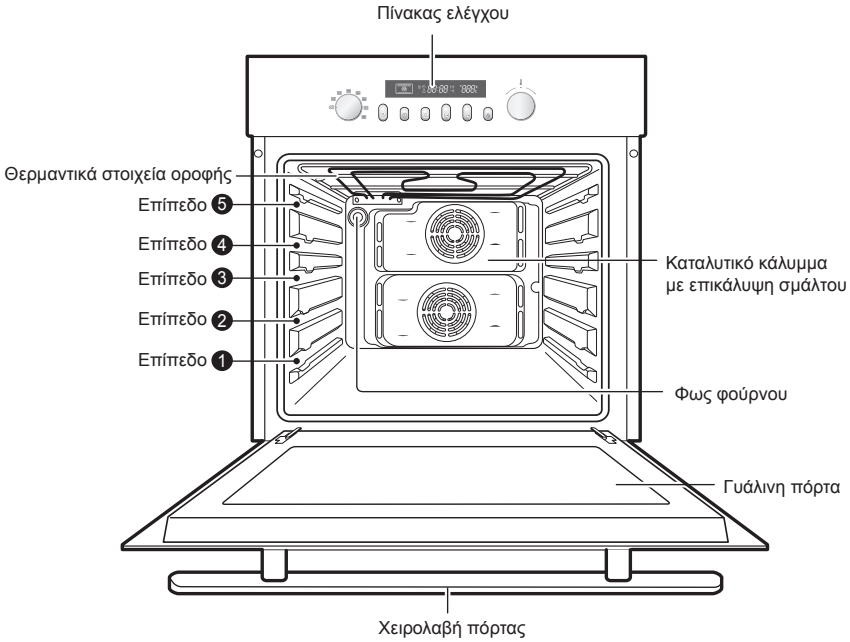
5

Σύνδεση του φούρνου με την παροχή ισχύος
(H05VV-F, H05RR-F, Min. 1.5m, 1.5~2.5mm²)



EL

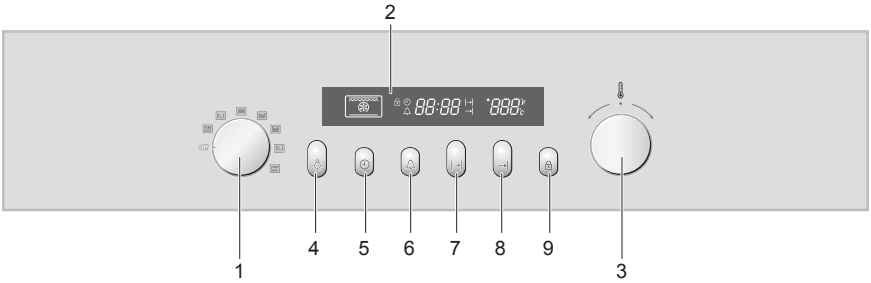
Φούρνος



✉ Τα επίπεδα των ραφιών έχουν αριθμηθεί από κάτω προς τα πάνω.
Τα επίπεδα 4 και 5 χρησιμοποιούνται κυρίως για τη λειτουργία του γκριλ.
Παρακαλείσθε να διαβάσετε τις οδηγίες ψησίματος που παρέχονται στο παρόν εγχειρίδιο για να επιλέξετε το κατάλληλο επίπεδο ραφιού για το φαγητό σας.

Εξαρτήματα και Χαρακτηριστικά

Διακόπτες φούρνου



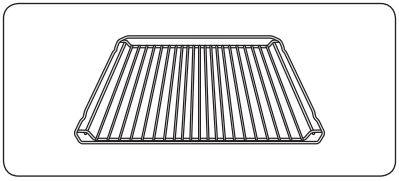
1. Διακόπτης Επιλογής Λειτουργίας Ψησίματος
2. Παράθυρο Οθόνης
3. Διακόπτης Ρύθμισης Χρόνου/ Θερμοκρασίας
4. Πλήκτρο Λυχνίας
5. Πλήκτρο Ρολογιού
6. Πλήκτρο Χρονοδιακόπτη Κουζίνας
7. Πλήκτρο Χρόνου Ψησίματος
8. Πλήκτρο Τέλος Χρόνου (ψησίματος)
9. Πλήκτρο Κλειδώματος για Παιδιά

✉ Ο Διακόπτης Επιλογής Λειτουργίας Ψησίματος και ο Διακόπτης Ρύθμισης Χρόνου / Θερμοκρασίας είναι αναδυόμενα κουμπιά. Απλώς πιέστε τα για να στραφούν.

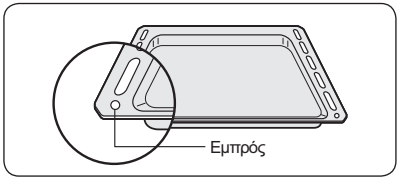
Εξαρτήματα και Χαρακτηριστικά (συνέχεια)

Εξοπλισμός

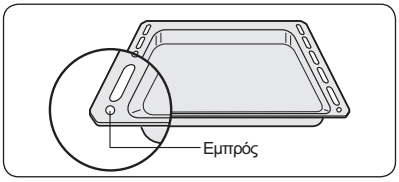
Ο ακόλουθος εξοπλισμός σας παρέχεται μαζί με το φούρνο:



1 **Σχάρα του γκριλ,** για πιάτα, φόρμες κέικ, δίσκους ψησίματος.

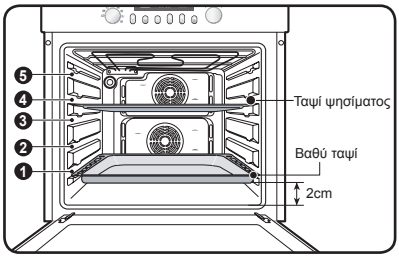


2 **Ταψί,** για κέικ και μπισκότα.



3 **Βαθύ ταψί,** για ψήσιμο ή για τη συλλογή των χυμών του κρέατος ή του λίπους.

Εξαρτήματα και Χαρακτηριστικά (συνέχεια)



Το ταψί ψησίματος, το βαθύ ταψί και η σχάρα του γκριλ πρέπει να εισέρχονται σωστά στις πλευρικές ράγες. Όταν βγάζετε το φαγητό από το φούρνο, να είστε προσεκτικοί με τα καυτά σκεύη και τις επιφάνειες.

Παράδειγμα Επίπεδο 1: Βαθύ ταψί
Επίπεδο 4: Ταψί ψησίματος

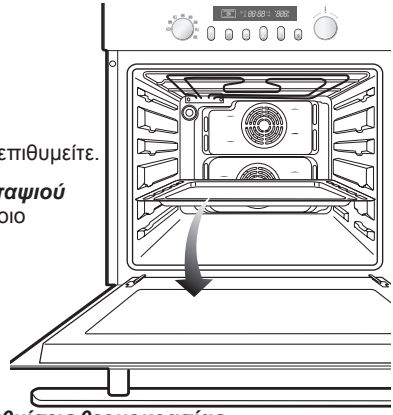
✉ Όταν χρησιμοποιείτε το βαθύ ταψί ή το ταψί ψησίματος για τη συλλογή του λίπους που στάζει από το φαγητό, διασφαλίστε ότι τα ταψιά έχουν τοποθετηθεί καταλλήλως στις πλευρικές ράγες. Μην αφήνετε τους εν λόγω εξοπλισμούς να έρχονται σε επαφή με το δάπεδο του φούρνου, καθώς μπορεί να προκληθεί ζημιά στην εμαγιέ επιφάνεια. Τα ταψιά που τοποθετούνται στο επίπεδο 1 πρέπει να έχουν διάκενο από το δάπεδο του φούρνου τουλάχιστον 2εκ.

Χρήση του εξοπλισμού

Σχάρα του γκριλ, ταψί ψησίματος και βαθύ ταψί

Τοποθέτηση της σχάρας του γκριλ
Εισάγετε τη σχάρα του γκριλ σε όποιο επίπεδο εσείς επιθυμείτε.

Τοποθέτηση του ταψιού ψησίματος ή του βαθιού ταψιού
Εισάγετε το ταψί ψησίματος και/ή το βαθύ ταψί σε όποιο επίπεδο εσείς επιθυμείτε.



Ασφαλής διακοπή λειτουργίας

- Αν δεν έχει προγραμματιστεί ο χρόνος ψησίματος, ο φούρνος θα κλείσει μετά από το χρονικό διάστημα που υποδεικνύεται παρακάτω.

Χρόνοι διακοπής λειτουργίας για διαφορετικές ρυθμίσεις θερμοκρασίας

Κάτω από 105°C	16 ώρες
Από 105°C μέχρι 240°C	8 ώρες
Από 245°C μέχρι 300°C	4 ώρες

- Το ηλεκτρικό κύκλωμα του φούρνου διαθέτει ένα θερμικό σύστημα διακοπής λειτουργίας. Αν ο φούρνος ανεβάσει υπερβολικά υψηλές θερμοκρασίες, το σύστημα θα διακόψει την παροχή ισχύος στα θερμαντικά στοιχεία για ένα χρονικό διάστημα.

Ανεμιστήρας ψύξης

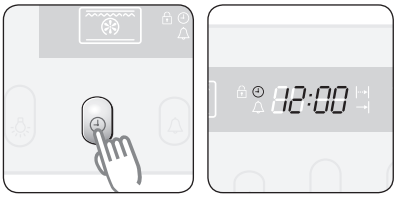
Κατά το ψήσιμο, είναι φυσιολογικό ο εξαεριστήρας να απελευθερώνει θερμό αέρα από το μπροστινό τμήμα του φούρνου.

- Ο ανεμιστήρας ψύξης θα συνεχίσει να λειτουργεί και μετά από τη χρήση του φούρνου. Η λειτουργία του θα διακοπεί όταν η εσωτερική θερμοκρασία του φούρνου πέσει στους 60°C ή μετά από 25 λεπτά.

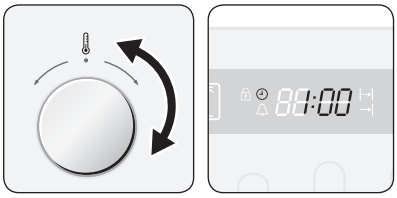
Πριν από την χρήση

Ρύθμιση του ρολογιού

Όταν ο φούρνος τροφοδοτηθεί με ρεύμα για πρώτη φορά, η οθόνη στον πίνακα ελέγχου θα ανάψει για λίγο. Μετά από 3 δευτερόλεπτα, η εικόνα ενός ρολογιού και η ένδειξη 12:00 θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν στην οθόνη. Ο φούρνος δεν μπορεί να λειτουργήσει αν δεν έχει ρυθμιστεί η ώρα.

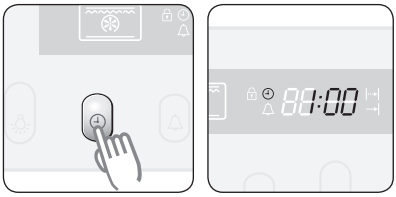


1 Ο φούρνος δεν μπορεί να λειτουργήσει μέχρι να ρυθμιστεί η ώρα. Η εικόνα " 🕒 " και η ένδειξη "12:00" αναβοσβήνουν στην οθόνη, όταν ο φούρνος τροφοδοτηθεί για πρώτη φορά με ρεύμα. Πιέστε το **Πλήκτρο Ρολογιού.** Η εικόνα " 🕒 " και η ένδειξη "12:" αναβοσβήνουν.

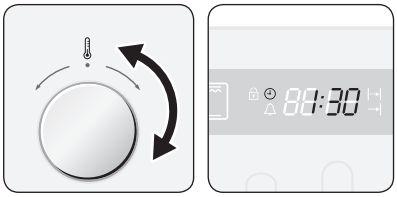


2 Γυρίστε το **Διακόπτη Ρύθμισης Χρόνου/ Θερμοκρασίας** για να ρυθμίσετε την ώρα της ημέρας.

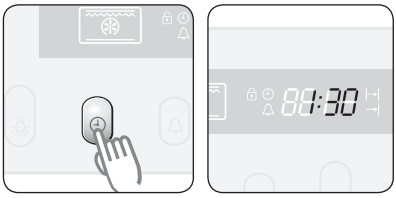
Παράδειγμα
Για να ρυθμίσετε την ώρα 1:30



3 Πιέστε το **Πλήκτρο Ρολογιού.** Η εικόνα " 🕒 " και η ένδειξη ":00" αναβοσβήνουν.



4 Γυρίστε το **Διακόπτη Ρύθμισης Χρόνου/ Θερμοκρασίας** για να ρυθμίσετε τα λεπτά της ώρας. Η εικόνα " 🕒 " αναβοσβήνει.



5 Πιέστε το **Πλήκτρο Ρολογιού** για να τερματίσετε τη ρύθμιση του ρολογιού ή περιμένετε για περίπου10 δευτερόλεπτα. Η εικόνα " 🕒 " θα εξαφανιστεί από την οθόνη και η ένδειξη "30" θα σταματήσει να αναβοσβήνει. Η οθόνη δείχνει την ώρα. Η συσκευή είναι έτοιμη προς χρήση.

Πριν από την χρήση (συνέχεια)

Πρώτο καθάρισμα

Καθαρίστε το φούρνο προσεκτικά πριν από την πρώτη χρήση.

☛ Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή λειαντικά καθαριστικά υλικά, διότι μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην επιφάνεια του φούρνου. Για φούρνους με εμαγιέ πρόσοψη, χρησιμοποιήστε τα καθαριστικά του εμπορίου.

Καθαρισμός του φούρνου

1. Ανοίξτε την πόρτα. Το φως του φούρνου θα ανάψει.
2. Καθαρίστε όλους τους δίσκους του φούρνου, τον εξοπλισμό του και τις πλευρικές ράγες με ζεστό νερό ή με υγρά καθαριστικά και στεγνώστε με ένα απαλό καθαρό πανί.
3. Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου κατά τον ίδιο τρόπο.
4. Σκουπίστε την πρόσοψη της συσκευής με ένα νωπό πανί.

Ελέγξτε αν το ρολόι είναι σωστά ρυθμισμένο. Αφαιρέστε τον εξοπλισμό και λειτουργήστε το φούρνο στο αεροθερμικό σύστημα στους 200°C για μία ώρα πριν από την χρήση. Η χαρακτηριστική οσμή που μπορεί να αναδυθεί είναι φυσιολογική, όμως βεβαιωθείτε ότι η κουζίνα σας εξαερίζεται καλά κατά το χρόνο της προετοιμασίας.

Πριν από την χρήση (συνέχεια)

Λειτουργίες του φούρνου

Τα χαρακτηριστικά αυτού του φούρνου περιλαμβάνουν τις εξής λειτουργίες:

1. Συμβατικό

Προτεινόμενη θερμοκρασία: 200°C
Η συμβατική λειτουργία είναι ιδανική για το ψήσιμο φαγητών σε μία σχάρα. Τα πάνω και κάτω θερμαντικά στοιχεία λειτουργούν για να διατηρηθεί η θερμοκρασία του φούρνου.

Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο θα πρέπει να προθερμάνετε το φούρνο.
(Μπορείτε να προθερμάνετε το φούρνο στις λειτουργίες “Συμβατικό” ή “Άνω θέρμανση + Αεροθερμικό”)

Υλικά	Επίπεδο ραφιού	Θερμοκρασία (°C)	Εξοπλισμός	Χρόνος (λεπτά)
Κατεψυγμένα λαζάνια (500-1000γρ.)	3	180-200	Σχάρα γκριλ	40-50
Σολωμός και ψάρια του ίδιου μεγέθους (300-1000γρ.) 3-4 τεμάχια σε κάθε πλευρά ΠΕΡΙΧΥΣΤΕ ΜΕ ΛΑΔΙ	3/2	240	Σχάρα γκριλ / Ταψί ψησίματος (για τη συλλογή του λίπους)	15-20
Φιλέτα ψαριού (500-1000γρ.) 3-4 τεμάχια σε κάθε πλευρά ΠΕΡΙΧΥΣΤΕ ΜΕ ΛΑΔΙ	3	200	Ταψί ψησίματος	13-20
Κατεψυγμένες κοτολέτες (κιμάς, με γέμιση από ζαμπόν, τυρί ή μανιτάρια) (350-1000γρ.) ΠΕΡΙΧΥΣΤΕ ΜΕ ΛΑΔΙ	3	200	Ταψί ψησίματος	25-35
Κατεψυγμένες κοτολέτες από κιμά, καρότο, παντζάρι ή πατάτα (350-1000γρ.) ΠΕΡΙΧΥΣΤΕ ΜΕ ΛΑΔΙ	3	200	Ταψί ψησίματος	20-30
Χοιρινά παϊδάκια (500-1000γρ.) ΠΕΡΙΧΥΣΤΕ ΜΕ ΛΑΔΙ, ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ ΑΛΑΤΙ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙ	3/2	200	Σχάρα γκριλ / Ταψί ψησίματος (για τη συλλογή του λίπους)	40-50
Ψητές πατάτες (κομμένες στη μέση) (500-1000γρ.)	3	180-200	Ταψί ψησίματος	30-45
Ρολό κρέας με γέμιση από μανιτάρια Κατεψυγμένο (500-1000γρ.) ΠΕΡΙΧΥΣΤΕ ΜΕ ΛΑΔΙ	3	180-200	Ταψί ψησίματος	40-50

EL

2. Άνω Θέρμανση + Αεροθερμικό

Προτεινόμενη θερμοκρασία: 190°C

Η λειτουργία αυτή πρέπει να χρησιμοποιείται όταν ψήνετε κέικ που τοποθετούνται σε ένα ράφι και μπισκότα που πρέπει να ροδίσουν καλά ή η κάτω τους πλευρά να γίνει τραγανιστή.

Πριν ξεκινήστε το ψήσιμο θα πρέπει να προθερμάνετε το φούρνο.

(Μπορείτε να προθερμάνετε το φούρνο στη λειτουργία “Άνω θέρμανση + Αεροθερμικό”)

Υλικά	Επίπεδο ραφιού	Θερμοκρασία (°C)	Εξοπλισμός	Χρόνος (λεπτά)
Χοιρινό (με κόκαλο) (1000γρ.) ΠΕΡΙΧΥΣΤΕ ΜΕ ΛΑΔΙ, ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ ΑΛΑΤΙ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙ	3/2	180-200	Σχάρα γκριλ με προϊόντα / Ταψί ψησίματος (για τη συλλογή του λίπους)	50-65
Χοιρινή σπάλα σε αλουμινόχαρτο (1000-1500γρ.) Μαρινάρετε πρώτα το κρέας	2 ή 3	180-230	Ταψί ψησίματος	60-120
Ολόκληρο κοτόπουλο (700-1500γρ.) ΠΕΡΙΧΥΣΤΕ ΜΕ ΛΑΔΙ, ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ ΑΛΑΤΙ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙ	2 ή 3	190-200	Ταψί ψησίματος	40-55
Μπριζόλες ή φιλέτα ψαριού (400-800γρ.) ΠΕΡΙΧΥΣΤΕ ΜΕ ΛΑΔΙ, ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ ΑΛΑΤΙ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙ	3 / 2	180-200	Ταψί ψησίματος με ένα μικρό γκριλ στο επάνω μέρος	15-35
Αφράτο κέικ (Μπισκότο.) (1000γρ.)	2 ή 3	180	Βαθύ ταψί	20

Πριν από την χρήση (συνέχεια)

3. Αεροθερμικό

Προτεινόμενη θερμοκρασία: 170°C

Στη λειτουργία αυτή μπορούν να χρησιμοποιηθούν μέχρι τρία ράφια και, επίσης, είναι κατάλληλη για ψήσιμο. Το ψήσιμο γίνεται με το θερμαντικό στοιχείο του πίσω τοιχώματος και ο ανεμιστήρας διανέμει τη θερμότητα.

Πριν ξεκινήστε το ψήσιμο θα πρέπει να προθερμάνετε το φούρνο.
(Μπορείτε να προθερμάνετε το φούρνο στις λειτουργίες “Αεροθερμικό” ή “Άνω θέρμανση + Αεροθερμικό”)

Υλικά	Επίπεδο ραφιού	Θερμοκρασία (°C)	Εξοπλισμός	Time (min)
Λάπα αρνίσια (350-700γρ.) ΠΕΡΙΧΥΣΤΕ ΜΕ ΛΑΔΙ, ΠΡΟΣΘΕΣΤΕ ΑΛΑΤΙ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙ	3/2	190-200	Σχάρα γκριλ / Ταψί ψησίματος (για τη συλλογή του λίπους)	40-50
Μπανάνες σε αλουμινόχαρτο με σοκολάτα, καρύδια και 3-5 κυβάκια μαύρης ζάχαρης Σε κάθε περιτύλιγμα από αλουμινόχαρτο βάλτε 3-4 κυβάκια ζάχαρης (περιχύστε με ζαχαρούχο νερό). Δημιουργήστε ένα μικρό άνοιγμα και βάλτε μέσα 10-15γρ. σοκολάτας, 5-10 καρύδια	3	220-240	Σχάρα γκριλ	15-25
Ψητά μήλα 5-8 τεμάχια x 150-200γρ Αφαιρέστε το κεντρικό τμήμα με τα κουκούτσια από τα μήλα και προσθέστε ζάχαρη. Τοποθετείστε τα σε ένα ταψί με νερό.	3	200-220	Σχάρα γκριλ	15-25
Κοτολέτες από κιμά (300-600γρ.) ΠΕΡΙΧΥΣΤΕ ΜΕ ΛΑΔΙ	3	195	Ταψί ψησίματος	18-25
Ρολό κρέας με γέμιση (κιμά) (500-1000γρ.) ΠΕΡΙΧΥΣΤΕ ΜΕ ΛΑΔΙ	3	180-200	Ταψί ψησίματος	50-65

EL

4. Μεγάλο Γκριλ

Προτεινόμενη θερμοκρασία: 240°C

Το μεγάλο γκριλ είναι κατάλληλο για να ψήσετε μεγάλες ποσότητες πλακέ φαγητών, όπως είναι οι μπριζόλες, τα σνίτσελ και το ψάρι. Είναι επίσης ιδανικό για ξεροψήσιμο. Σ' αυτή τη ρύθμιση λειτουργούν τα δύο θερμαντικά στοιχεία της οροφής και το γκριλ.

Πριν ξεκινήστε το ψήσιμο θα πρέπει να προθερμάνετε το φούρνο.
(Μπορείτε να προθερμάνετε το φούρνο στις λειτουργίες "Μεγάλο Γκριλ" ή "Άνω θέρμανση + Αεροθερμικό")

Υλικά	Επίπεδο ραφιού	Θερμοκρασία (°C)	Εξοπλισμός	Time (min)
Λουκάνικα 5-10 τεμάχια	4/3	200	Σχάρα γκριλ / Ταψί ψησίματος (για τη συλλογή του λίπους)	10-15
Λουκάνικα χωριάτικα (Hunters' sausage) 8-10 τεμάχια ΠΕΡΙΧΥΣΤΕ ΜΕ ΛΑΔΙ	4/3	200	Σχάρα γκριλ / Ταψί ψησίματος (για τη συλλογή του λίπους)	10-12
Φρυγανισμένο ψωμί 5-10 τεμάχια	4	240	Σχάρα γκριλ	Από τη μία πλευρά για 2-3 λεπτά, έπειτα γυρίστε τις από την άλλη και αφήστε για 2-3 λεπτά
Φρυγανισμένο ψωμί με τυρί 5-10 τεμάχια	3/2	200	Σχάρα γκριλ / Ταψί ψησίματος (για τη συλλογή του τυριού)	8-12
Τηγανίτες με κατεψυγμένη γέμιση (Bliny) (200-500γρ.) ΤΟΠΟΘΕΤΕΙΣΤΕ ΤΙΣ ΣΕ ΚΡΥΟ ΦΟΥΡΝΟ (πριν την προθέρμανση) ΠΕΡΙΧΥΣΤΕ ΜΕ ΛΑΔΙ	3	200	Ταψί ψησίματος	20-30

5. Μικρό γκριλ

Προτεινόμενη θερμοκρασία: 240°C

Η λειτουργία αυτή είναι κατάλληλη για να ψήσετε μικρές ποσότητες πλακέ φαγητών, όπως μπριζόλες, σνίτσελ, ψάρι και φρυγανιές, τοποθετημένες στη μέση του ταψιού. Μόνο το θερμαντικό στοιχείο της οροφής λειτουργεί.

Πριν ξεκινήστε το ψήσιμο θα πρέπει να προθερμάνετε το φούρνο.
(Μπορείτε να προθερμάνετε το φούρνο στις λειτουργίες “Μικρό Γκριλ” ή “Άνω θέρμανση + Αεροθερμικό”)

Υλικά	Επίπεδο ραφιού	Θερμοκρασία (°C)	Εξοπλισμός	Time (min)
Τυρί καμαμπέρ για τηγάνισμα, κατεψυγμένο (2x75γρ. – 4x75γρ.) ΤΟΠΟΘΕΤΕΙΣΤΕ ΣΕ ΚΡΥΟ ΦΟΥΡΝΟ (πριν την προθέρμανση)	3	200	Σχάρα γκριλ	10-12
Ντομάτα-Μοτσαρέλα μπαγκέτες (Γαλλικό ψωμί) (με ζαμπόν, με σαλάμι) κατεψυγμένα	3/2	200	Σχάρα γκριλ / Ταψί ψησίματος (για τη συλλογή του τυριού)	15-20
Κροκέτες ψαριού (300-700γρ.) ΤΟΠΟΘΕΤΕΙΣΤΕ ΣΕ ΚΡΥΟ ΦΟΥΡΝΟ (πριν την προθέρμανση) ΠΕΡΙΧΥΣΤΕ ΜΕ ΛΑΔΙ	3/2	200	Σχάρα γκριλ / Ταψί ψησίματος (για τη συλλογή του τυριού)	15-25
Κατεψυγμένα μπέργκερ με ψάρι (300-600γρ.) ΤΟΠΟΘΕΤΕΙΣΤΕ ΣΕ ΚΡΥΟ ΦΟΥΡΝΟ ΠΕΡΙΧΥΣΤΕ ΜΕ ΛΑΔΙ	3	180-200	Ταψί ψησίματος	20-35
Κατεψυγμένη πίτσα (300-500γρ.) ΤΟΠΟΘΕΤΕΙΣΤΕ ΣΕ ΚΡΥΟ ΦΟΥΡΝΟ (πριν την προθέρμανση) ΠΕΡΙΧΥΣΤΕ ΜΕ ΛΑΔΙ	3/2	180-200	Σχάρα γκριλ / Ταψί ψησίματος (για τη συλλογή του τυριού)	23-30

EL

6. Κάτω θέρμανση + Αεροθερμικόν

Προτεινόμενη θερμοκρασία: 190°C

Η εν λόγω λειτουργία είναι κατάλληλη για συνταγές που απαιτούν μαλακή κρούστα και τραγανή βάση, όπως είναι οι πίτσες, οι κις λορέν, τα γερμανικά κέικ φρούτων και τα τσηζκέικ.

Πριν ξεκινήστε το ψήσιμο θα πρέπει να προθερμάνετε το φούρνο.

(Μπορείτε να προθερμάνετε το φούρνο στις λειτουργίες “Κάτω θέρμανση + Αεροθερμικό” ή “Άνω θέρμανση + Αεροθερμικό”)

Υλικά	Επίπεδο ραφιού	Θερμοκρασία (°C)	Εξοπλισμός	Χρόνος (λεπτά)
Μηλόπιτα με μαγιά, κατεψυγμένη (350-700γρ.)	3	180-200	Σχάρα γκριλ	15-20
Αφράτες μικρές πίτες σφολιάτας με γέμιση, κατεψυγμένες (300-600γρ.) ΑΛΕΙΨΤΕ ΜΕ ΚΡΌΚΟ ΑΥΓΟΎ, ΤΟΠΟΘΕΤΕΙΣΤΕ ΣΕ ΚΡΥΟ ΦΟΥΡΝΟ (πριν την προθέρμανση)	3	180-200	Ταψί ψησίματος	25
Κεφτέδες με σάλτσα (250-500γρ.) ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ένα τηγάνι	3	180-200	Ένα τηγάνι πάνω στη σχάρα του γκριλ	25-35
Αφράτα γλυκίσματα με σφολιάτα (500-1000γρ.) ΑΛΕΙΨΤΕ ΜΕ ΚΡΟΚΟ ΑΥΓΟΥ	3	180	Ταψί ψησίματος	15-23
Πίτες με μαγιά και γέμιση (600-1000γρ.) ΑΛΕΙΨΤΕ ΜΕ ΚΡΟΚΟ ΑΥΓΟΥ	3	180-200	Ταψί ψησίματος	20-30

Πριν από την χρήση (συνέχεια)

7. Αυτόματα προγράμματα μενού

Στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζονται 15 αυτόματα προγράμματα για μαγείρεμα και για ψήσιμο φαγητών και γλυκών.

Περιλαμβάνει τις ποσότητες, το εύρος βάρους και κατάλληλες προτάσεις.

Οι τρόποι λειτουργίας ψησίματος και η διάρκειά ψησίματος έχουν ήδη προγραμματιστεί για τη δική σας ευκολία.

Μπορείτε να ανατρέχετε σε αυτές τις οδηγίες, όποτε μαγειρεύετε. Βάζετε πάντα το φαγητό για ψήσιμο σε κρύο φούρνο.

Αρ.	Φαγητό	Βάρος (kg)	Εξοπλισμός	Επίπεδο ραφιού	Πρόταση
1	**Κατεψυγμένη πίτσα**	1- 0.3 - 0.6 2- 0.7 - 1.0	Σχάρα γκριλ	2	Τοποθετήστε την κατεψυγμένη πίτσα στο κέντρο της σχάρας γκριλ. Σας συνιστούμε να επιλέξετε τη ρύθμιση 0.3-0.6 kg για λεπτές πίτσες και τη ρύθμιση 0.7-1.0 kg για πίτσες με πολλά υλικά.
2	**Κατεψυγμένες πατάτες φούρνου**	1- 0.3 - 0.5 2- 0.5 - 0.7	Ταψί ψησίματος	2	Τοποθετήστε τις κατεψυγμένες πατάτες φούρνου στο ταψί ψησίματος. Η πρώτη ρύθμιση συνιστάται για λεπτές τηγανητές πατάτες, η δεύτερη ρύθμιση συνιστάται για χοντρές πατάτες φούρνου. Χρησιμοποιήστε λαδόκολλα. Σας συνιστούμε να γυρίσετε τις πατάτες αφού παρέλθουν τα 2/3 του χρόνου ψησίματος.
3	**Κατεψυγμένες κροκέτες**	1- 0.3 - 0.6 2- 0.7 - 1.0	Ταψί ψησίματος	2	Τοποθετήστε τις κατεψυγμένες πατατοκροκέτες ομοιόμορφα επάνω στο ταψί ψησίματος. Σας συνιστούμε να τις γυρίσετε αφού παρέλθουν τα 2/3 του χρόνου ψησίματος.
4	**Φρέσκα λαζάνια**	1- 0.3 - 0.5 2- 0.8 - 1.0	Σχάρα γκριλ	3	Χρησιμοποιήστε γυάλινο πυρίμαχο σκεύος. Τοποθετήστε κρύα ή σπιτικά λαζάνια στη σχάρα και στο μεσαίο ράφι.
5	**Ψάρι στον ατμό**	1- 0.2 - 0.4 2- 0.5 - 0.7 3- 0.8 - 1.0	Σχάρα γκριλ	2	Τοποθετήστε το φρέσκο ψάρι (π.χ. πέστροφα, μπακαλιάρο, μουρούνα) που έχετε ετοιμάσει σε γυάλινο πυρίμαχο σκεύος κατάλληλου μεγέθους με καπάκι. Προσθέστε υγρά μέχρι να καλυφθεί ο πάτος του σκεύους, π.χ. 3-4 κουτ. σούπας χυμό λεμονιού, λευκό κρασί ή νερό και σκεπάστε με το καπάκι. Τοποθετήστε το σκεύος επάνω στη σχάρα γκριλ. Εάν θέλετε το ψάρι να ξεροψηθεί, αλείψτε το με ελαιόλαδο χρησιμοποιώντας πινέλο και μην το σκεπάζετε.
6	**Ψητό κοτόπουλο**	1- 0.8 - 1.0 2- 1.1 - 1.3	Σχάρα γκριλ Βαθύ ταψί	2 1	Αλείψτε το κρύο κοτόπουλο με λάδι και καρυκεύματα χρησιμοποιώντας πινέλο και τοποθετήστε το επάνω στη σχάρα γκριλ με την πλευρά του στήθους προς τα επάνω.

EL

7. Αυτόματα προγράμματα μενού

Αρ.	Φαγητό	Βάρος (kg)	Εξοπλισμός	Επίπεδο ραφιού	Πρόταση
7	**Μοσχα-ρίσιες μπριζόλες**	1- 0.3 - 0.6 2- 0.6 - 0.8	Σχάρα γκριλ Βαθύ ταψί	4 3	Τοποθετήστε 2-6 μοσχαρίσιες μπριζόλες, ομοιόμορφα, τη μία δίπλα στην άλλη επάνω στη σχάρα γκριλ. Η πρώτη ρύθμιση είναι κατάλληλη για λεπτές μπριζόλες, ενώ η δεύτερη ρύθμιση για χοντρές μπριζόλες. Γυρίστε τες από την άλλη πλευρά μόλις ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο. Πατήστε το πλήκτρο ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ για να συνεχιστεί το αυτόματο μαγείρεμα.
8	**Ροσμπίφ (ψητό βοδινό κρέας)**	1- 0.6 - 0.8 2- 0.9 - 1.1 3- 1.2 - 1.4	Σχάρα γκριλ Βαθύ ταψί	2 1	Μαρινάρετε το ροσμπίφ και βάλτε το επάνω στη σχάρα γκριλ. Προσθέστε 1 κούπα νερό μέσα στο βαθύ ταψί. Γυρίστε το κρέας από την άλλη πλευρά μόλις ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο. Μετά το ψήσιμο, τυλίξτε το σε αλουμινόχαρτο και αφήστε το για 5-10 λεπτά.
9	**Κέικ**	1- 0.5 - 0.6 2- 0.7 - 0.8 3- 0.9 - 1.0	Σχάρα γκριλ	2	Αδειάστε τη ζύμη σε βαθιά στρογγυλή φόρμα για κέικ κατάλληλου μεγέθους. Το πρόγραμμα αυτό είναι κατάλληλο για κέικ μαρμπρέ, κέικ λεμονιού ή κέικ με φουντούκια.
10	**Μάφιν**	1- 0.5 - 0.6 2- 0.7 - 0.8	Σχάρα γκριλ	2	Αδειάστε τη ζύμη για μάφιν σε μεταλλικό σκεύος για 12 μάφιν. Τοποθετήστε το σκεύος επάνω στη σχάρα. Η ρύθμιση 0.5 -0.6 kg συνιστάται για μάφιν που ζυγίζουν 45 g το καθένα, ενώ η ρύθμιση 0.7-0.8 kg συνιστάται για μάφιν μετρίου μεγέθους που ζυγίζουν 65 g το καθένα.
11	**Ζύμη**	1- pizza dough 2- yeast dough 3- leaven	Σχάρα γκριλ	2	Η πρώτη ρύθμιση είναι κατάλληλη για το φούσκωμα της ζύμης για πίτσα ή κέικ ή για να φουσκώσει το προζύμι για το ψωμί. Αδειάστε την μέσα σε μεγάλη στρογγυλή φόρμα και καλύψτε την με διαφανή μεμβράνη. Η ρύθμιση 2 χρησιμοποιείται για ζύμη ψωμιού, όπως ζύμη με μαγιά ή ξινή ζύμη. Η ρύθμιση 3 είναι κατάλληλη για προζύμι. Ζυμώστε με τα χέρια την ήδη φουσκωμένη ζύμη, αδειάστε την σε φόρμα ψησίματος και σκεπάστε την με διαφανή μεμβράνη.
12	**Άσπρο ψωμί**	1- 0.75-0.85	Σχάρα γκριλ	2	Το πρόγραμμα αυτό είναι κατάλληλο για ζύμες ψωμιού που περιέχουν 500 g αλεύρι σίτου. Ακολουθήστε τις οδηγίες στη συσκευασία. Αδειάστε τη ζύμη με μαγιά μέσα σε μακρόστενη φόρμα ψησίματος. Αλείψτε τη ζύμη με νερό. Κόψτε σε λωρίδες με ένα μαχαίρι.

7. Αυτόματα προγράμματα μενού

Αρ.	Φαγητό	Βάρος (kg)	Εξοπλισμός	Επίπεδο ραφιού	Πρόταση
13	**Ψωμί ολικής άλεσης**	1- 0.75-0.85	Σχάρα γκριλ	2	Το πρόγραμμα αυτό είναι κατάλληλο για ζύμες ψωμιού που περιέχουν 500 g αλεύρι σίτου και αλεύρι σίκαλης. Ακολουθήστε τις οδηγίες στη συσκευασία. Αδειάστε το προζύμι (ξινή ζύμη) σε κατάλληλη μακρόστενη φόρμα ψησίματος. Αλείψτε τη ζύμη με νερό. Κόψτε σε λωρίδες με ένα μαχαίρι.
14	**Στρογγυλά ψωμάκια/ Τσιαπάτα**	1- 0.2 - 0.4 2- 0.6 - 0.8	Ταψί ψησίματος	3	Η πρώτη ρύθμιση είναι κατάλληλη για ζύμη που χρησιμοποιείται για μικρά κομμάτια, όπως στρογγυλά ψωμάκια, ή φρέσκια ζύμη για κρουασάν (4-8 κομμάτια). Η ρύθμιση 2 είναι κατάλληλη για ζύμη που χρησιμοποιείται στη σπιτική τσιαπάτα ή τις μπαγκέτες (2-6 κομμάτια). Χρησιμοποιήστε λαδόκολλα.
15	**Σπιτική πίτσα**	1- 0.2 - 0.6 2- 0.8 - 1.2	Ταψί ψησίματος	2	Η πρώτη ρύθμιση είναι κατάλληλη για πιτσάκια (7-9 κομμάτια). Η ρύθμιση 2 είναι κατάλληλη για στρογγυλή πίτσα ή πίτσα σε μέγεθος ταψιού. Στο εύρος βάρους περιλαμβάνεται η γαρνιτούρα, όπως σάλτσα, λαχανικά, ζαμπόν και τυρί. Εάν προτιμάται την τραγανή κρούστα, σας συνιστούμε να προθερμάνετε το φούρνο επιλέγοντας τις λειτουργίες κάτω θέρμανσης και αεροθερμικού για 5 λεπτά.

Δοκιμαστικά φαγητά

Σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350

1. Ψήσιμο

Οι συστάσεις για το ψήσιμο αναφέρονται σε προθερμασμένο φούρνο.

Είδος φαγητού	Σκεύη & Σημειώσεις	Επίπεδο ραφιού	Τρόπος ψησίματος	Θερμ. °C	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
Μικρά κέικ	Ταψί ψησίματος	2	Συμβατικό	170-190	15-25
	Ταψί ψησίματος	2	Αεροθερμικό	150-170	20-30
	Βαθύ ταψί + Ταψί ψησίματος	1+4	Αεροθερμικό	150-170	20-30
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Φόρμα ψησίματος πάνω στη σχάρα του γκριλ (με σκούρα επίστρωση, ø 26εκ.)	1	Συμβατικό	160-180	25-35
Μηλόπιτα	Σχάρα γκριλ + Ταψί ψησίματος + 2 ανοιγόμενες φόρμες κέικ (με σκούρα επίστρωση, ø 20εκ.)	1+3	Αεροθερμικό	170-190	80-100
	Σχάρα γκριλ + 2 ανοιγόμενες φόρμες κέικ (με σκούρα επίστρωση, ø 20εκ.)	1 Διαγώνια τοποθέτηση	Συμβατικό	180-200	75-90

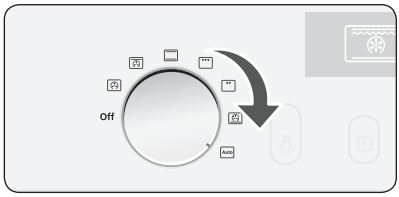
2. Ψήσιμο στο γκριλ

Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο για 5 λεπτά, χρησιμοποιώντας τη λειτουργία του γκριλ. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία ρυθμίζοντας τη μέγιστη θερμοκρασία των 300°C.

Είδος φαγητού	Σκεύη & Σημειώσεις	Επίπεδο ραφιού	Τρόπος ψησίματος	Θερμ. °C	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
Φρυγανισμένο λευκό ψωμί	Σχάρα ψησίματος	5	Μεγάλο γκριλ	300	1° 1-2 2° 1-1 1/2
Μπέργκερ με μπιφτέκι	Σχάρα ψησίματος/ Βαθύ ταψί (για τη συλλογή του λίπους)	4/3	Μεγάλο γκριλ	300	1° 7-10 2° 5-8

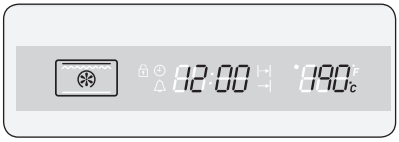
Χρήση του Φούρνου

Ρύθμιση της Λειτουργίας Ψησίματος



1 Στρέψτε το **Διακόπτη Επιλογής Λειτουργίας Ψησίματος** για να επιλέξετε τη λειτουργία του φούρνου που επιθυμείτε.

Αεροθερμικό



Άνω θέρμανση + Αεροθερμικό

Συμβατικό

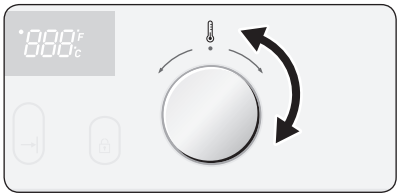
Μεγάλο Γκριλ

Μικρό Γκριλ

Κάτω θέρμανση + Αεροθερμικό

Auto Cook

Ρύθμιση της θερμοκρασίας του φούρνου



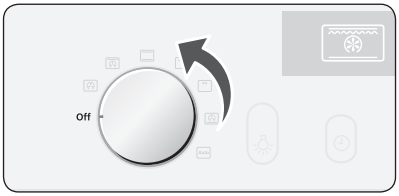
1 Στρέψτε το **Διακόπτη Ρύθμισης Χρόνου/ Θερμοκρασίας** για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία με προσαύξηση 5°C

40 °C – 250 °C 40 °C – 300 °C (Μεγάλο & Μικρό Γκριλ)

✉ Η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί κατά το ψήσιμο.

Χρήση του Φούρνου (συνέχεια)

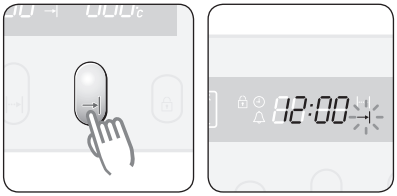
Απενεργοποίηση του φούρνου



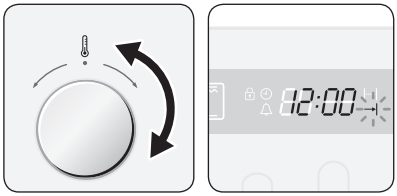
Για να κλείσετε το φούρνο, στρέψτε το **Διακόπτη Επιλογής Λειτουργίας Ψησίματος** στη θέση **"OFF".**

Τέλος χρόνου (ψησίματος)

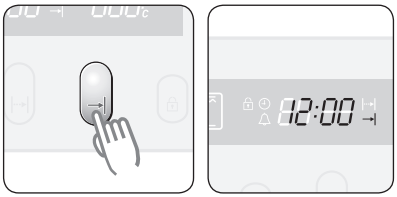
Μπορείτε να ρυθμίσετε το τέλος χρόνου κατά το ψήσιμο.



1 Πιέστε το **Πλήκτρο Τέλος Χρόνου**
Παράδειγμα Τρέχουσα ώρα: 12:00



2 Στρέψτε το **Διακόπτη Ρύθμισης Χρόνου/ Θερμοκρασίας** για να ρυθμίσετε το τέλος χρόνου που επιθυμείτε.

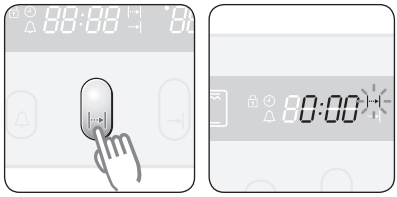


3 Πιέστε το **Πλήκτρο Τέλος Χρόνου.** Αν δεν πιέσετε το **Πλήκτρο Τέλος Χρόνου** μέσα σε 5 δευτερόλεπτα, ο φούρνος θα λειτουργήσει αυτόματα σύμφωνα με το επιλεγμένο τέλος χρόνου.

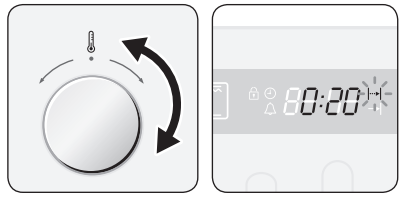
✉ Κατά το ψήσιμο, μπορείτε να ρυθμίσετε το προηγούμενο τέλος χρόνου με το **Διακόπτη Ρύθμισης Χρόνου/ Θερμοκρασίας** για καλύτερα αποτελέσματα.

Χρόνος Ψησίματος

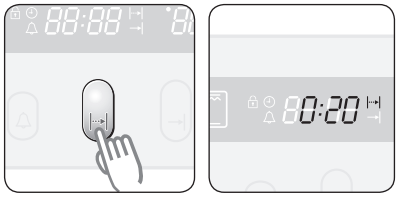
Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος κατά το μαγείρεμα.



1 Πιέστε το **Πλήκτρο Χρόνου Ψησίματος**



2 Στρέψτε το **Διακόπτη Ρύθμισης Χρόνου/ Θερμοκρασίας** για να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος που επιθυμείτε.



3 Πιέστε το **Πλήκτρο Χρόνου Ψησίματος.** Αν δεν πιέσετε το **Πλήκτρο Χρόνου Ψησίματος** μέσα σε 5 δευτερόλεπτα, ο φούρνος θα λειτουργήσει αυτόματα σύμφωνα με τον επιλεγμένο χρόνο ψησίματος.

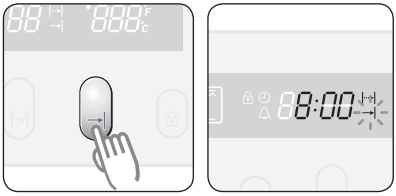
✉ Κατά το μαγείρεμα, μπορείτε να ρυθμίσετε τον προηγούμενο χρόνο ψησίματος με το **Διακόπτη Ρύθμισης Χρόνου/ Θερμοκρασίας** για καλύτερα αποτελέσματα.

EL

Καθυστέρηση έναρξης

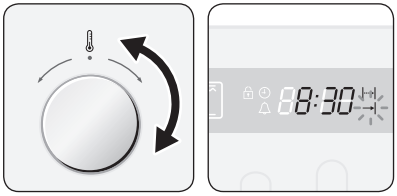
Περίπτωση 1 – Ο χρόνος ψησίματος προγραμματίζεται πρώτα

Αν ο χρόνος ψησίματος προγραμματιστεί πριν από το τέλος χρόνου, γίνεται ο υπολογισμός τους και, αν κριθεί απαραίτητο, ο φούρνος ρυθμίζει ένα σημείο καθυστέρησης έναρξης.



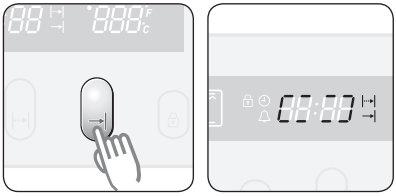
1 Πιέστε το **Πλήκτρο Τέλος Χρόνου.**

Παράδειγμα Η τρέχουσα ώρα είναι 3:00 και ο επιθυμητός χρόνος ψησίματος είναι 5 ώρες.



2 Στρέψτε το **Διακόπτη Ρύθμισης Χρόνου/ Θερμοκρασίας** για να ρυθμίσετε το τέλος χρόνου.

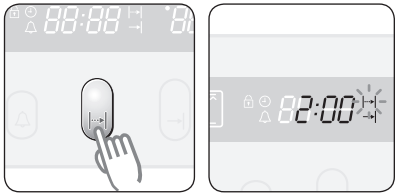
Παράδειγμα Το ψήσιμο θέλετε να διαρκέσει 5 ώρες και να ολοκληρωθεί στις 8:30.



3 Πιέστε το **Πλήκτρο Τέλος Χρόνου.** Το σύμβολο με την ένδειξη “Ετοιμο” εμφανίζεται μέχρι το σημείο καθυστέρησης έναρξης.

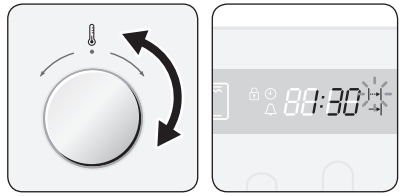
Περίπτωση 2 – Το τέλος χρόνου (ψησίματος) προγραμματίζεται πρώτα

Αν το τέλος χρόνου προγραμματιστεί πριν από το χρόνο ψησίματος, γίνεται ο υπολογισμός τους και αν κριθεί απαραίτητο ο φούρνος ρυθμίζει ένα σημείο καθυστέρησης έναρξης.



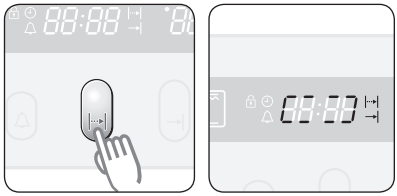
1 Πιέστε το **Πλήκτρο Χρόνου Ψησίματος.**

Παράδειγμα Η τρέχουσα ώρα είναι 3:00 και το επιθυμητό τέλος χρόνου είναι στις 5:00.



2 Στρέψτε το **Διακόπτη Ρύθμισης Χρόνου/ Θερμοκρασίας**

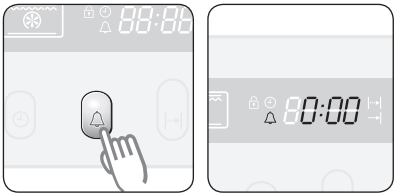
Παράδειγμα Το ψήσιμο θέλετε να διαρκέσει 1 ώρα και 30 λεπτά και να ολοκληρωθεί στις 5:00.



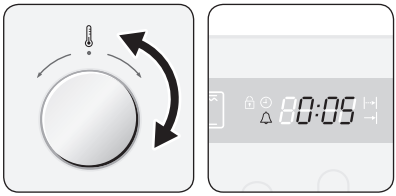
3 Πιέστε το **Πλήκτρο Χρόνου Ψησίματος.** Το σύμβολο με την ένδειξη “Ετοιμο” εμφανίζεται μέχρι το σημείο καθυστέρησης έναρξης.

Χρήση του Φούρνου (συνέχεια)

Χρονοδιακόπτης Κουζίνας

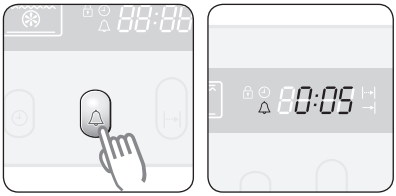


1 Πιέστε μία φορά το **Πλήκτρο Χρονοδιακόπτη Κουζίνας.** Το σύμβολο " 🔔 " ανάβει



2 Στρέψτε το **Διακόπτη Ρύθμισης Χρόνου/ Θερμοκρασίας** για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο.

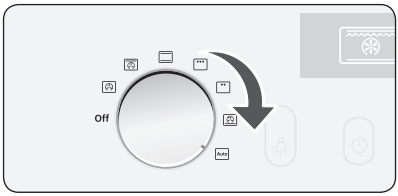
Παράδειγμα 5 λεπτά

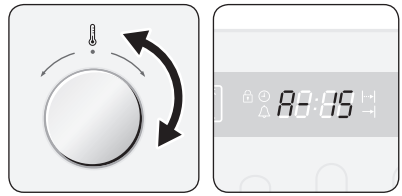


3 Πιέστε το **Πλήκτρο Χρονοδιακόπτη Κουζίνας** για να ξεκινήσει ο χρονοδιακόπτης. Μετά το πέρας του χρόνου που ορίσατε, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

✉ Πιέστε και κρατήστε πατημένο για 2 δευτερόλεπτα το **Πλήκτρο Χρονοδιακόπτη Κουζίνας,** ώστε να ακυρωθεί ο χρονοδιακόπτης.

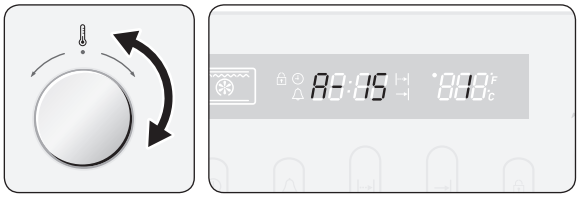
Αυτόματο μαγείρεμα





1 Στρέψτε το **Διακόπτη Λειτουργίας Ψησίματος** στο Αυτόματο Μαγείρεμα.

2 Επιλέξτε τη συνταγή που θέλετε στρέφοντας το **Διακόπτη Ρύθμισης Χρόνου/Θερμοκρασίας** προς τα αριστερά και προς τα δεξιά. Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα μετά την επιλογή της συνταγής για να επιλέξετε το βάρος. Για συνταγές με προκαθορισμένο βάρος, ξεκινήστε το μαγείρεμα αμέσως.

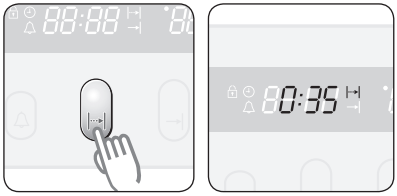


3 Επιλέξτε το βάρος που θέλετε στρέφοντας το **Διακόπτη Ρύθμισης Χρόνου/ Θερμοκρασίας** προς τα αριστερά και προς τα δεξιά. Ο χρόνος προθέρμανσης (λεπτά:δευτερόλεπτα) προβάλλεται στην οθόνη και ξεκινά η αντίστροφη μέτρηση 5 δευτερόλεπτα αφότου επιλέξετε το βάρος. Για τις συνταγές που δεν χρειάζονται προθέρμανση, εμφανίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος ψησίματος (ώρες:λεπτά).

Ολοκλήρωση αντίστροφης μέτρησης προθέρμανσης

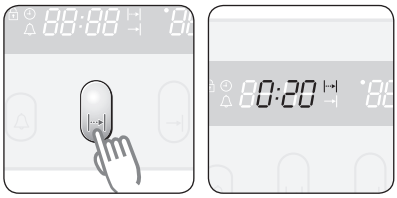
Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση, ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος και εμφανίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος ψησίματος (ώρες:λεπτά). Διατηρήστε την «Κατάσταση προθέρμανσης» μέχρις ότου βάλετε το φαγητό στο φούρνο και πατήσετε το **Πλήκτρο Χρόνου Ψησίματος**.

Χρήση του Φούρνου (συνέχεια)



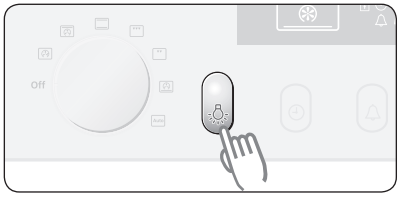
4 Πατήστε το **Πλήκτρο Χρόνου Ψησίματος**. Εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου ψησίματος. Το 1ο στάδιο του ψησίματος ξεκινά.

Όταν έρθει η ώρα για το «Γύρισμα» του φαγητού από την άλλη πλευρά
Θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος που σας υποδεικνύει ότι είναι η ώρα για το «Γύρισμα» του φαγητού από την άλλη πλευρά. Μετά το «Γύρισμα», το ψήσιμο θα διακοπεί μέχρις ότου πατηθεί το **Πλήκτρο Χρόνου Ψησίματος**.



5 Πατήστε το **Πλήκτρο Χρόνου Ψησίματος**. Ο χαρακτηριστικός ήχος σταματά και το ψήσιμο ξεκινά πάλι.

Ενεργοποίηση και Απενεργοποίηση της λυχνίας του φούρνου



1 Πιέστε το **Πλήκτρο Λυχνίας.**

1º Εκτός λειτουργίας
2º Εντός λειτουργίας

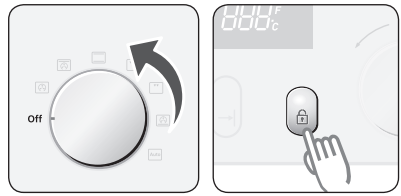
✉ Η λυχνία ανάβει και σβήνει με τη σειρά που υποδεικνύεται ανεξάρτητα από τη λειτουργία.

Χρήση του Φούρνου (συνέχεια)

Λειτουργία για την ασφάλεια των παιδιών

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία κλειδώματος για παιδιά στην κατάσταση αναμονής.

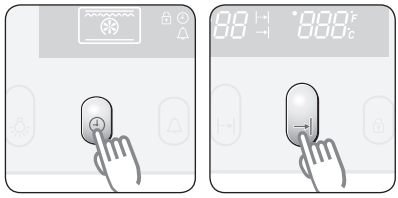
1 Στρέψτε το **Διακόπτη Επιλογής Λειτουργίας Ψησίματος** στη θέση "Off" (εκτός λειτουργίας). Πιέστε το **Πλήκτρο Κλειδώματος για Παιδιά** και κρατήστε το πατημένο για 3 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη "🔒" θα εμφανιστεί στην οθόνη.



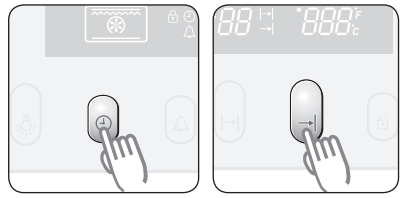
2 Στρέψτε το **Διακόπτη Επιλογής Λειτουργίας Ψησίματος** στη θέση "Off" (εκτός λειτουργίας). Πιέστε το **Πλήκτρο Κλειδώματος για Παιδιά** και κρατήστε το πατημένο για 3 δευτερόλεπτα, ώστε να απενεργοποιηθεί η λειτουργία.

✉ Όταν είναι κλειδωμένο, όλα τα πλήκτρα και τα όργανα ενδείξεων, εκτός από το πλήκτρο λειτουργίας ξεκλειδώματος, δε λειτουργούν.

Απενεργοποίηση του βομβητή



1 Προκειμένου να απενεργοποιήσετε το βομβητή, πιέστε ταυτόχρονα τα **Πλήκτρα Ρολογιού** και **Τέλος Χρόνου** και κρατήστε τα πατημένα για 3 δευτερόλεπτα.



2 Προκειμένου να ενεργοποιήσετε πάλι το βομβητή, πιέστε ταυτόχρονα τα **Πλήκτρα Ρολογιού** και **Τέλος Χρόνου** και κρατήστε τα πατημένα για 3 δευτερόλεπτα.

Καθαρισμός και Περιποίηση

Εξωτερική επιφάνεια του φούρνου

- Προκειμένου να καθαρίσετε τις εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες του φούρνου, χρησιμοποιήστε ένα πανί και ένα ήπιο καθαριστικό ή ζεστό νερό με σαπουνάδα.
- Στεγνώστε την κουζίνα με απορροφητικό χαρτί ή μια στεγνή πετσέτα.
- Μη χρησιμοποιείτε σύρματα καθαρισμού, καυστικά καθαριστικά ή λειαντικά προϊόντα.

Ανοξείδωτη πρόσοψη φούρνου

- Μη χρησιμοποιείτε σύρματα καθαρισμού ή λειαντικά. Μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στο φινίρισμα.

Πρόσοψη φούρνου από αλουμίνιο

- Σκουπίστε την πλάκα απαλά με ένα μαλακό πανί ή ένα πανί με μικροΐνες και ένα ήπιο καθαριστικό για τζάμια.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος, πριν καθαρίσετε.

Εσωτερική επιφάνεια του φούρνου

- Μην καθαρίζετε με το χέρι το στεγανό της πόρτας.
- Μη χρησιμοποιείτε άγρια σύρματα ή σφουγγάρια.
- Προκειμένου να μην προκαλέσετε ζημιά στην εμαγιέ επιφάνεια του φούρνου, χρησιμοποιείστε τα καθαριστικά του εμπορίου.
- Προκειμένου να αφαιρέσετε τις δύσκολες βρομιές, χρησιμοποιείστε ειδικά καθαριστικά φούρνων.

Εξοπλισμός

Πλένετε όλα τα σκεύη και τον εξοπλισμό μετά από κάθε χρήση και στεγνώστε τα με μια πετσέτα κουζίνας. Για πιο εύκολο καθάρισμα, αφήστε τα σε ζεστό νερό με σαπουνάδα για περίπου 30 λεπτά.

Καθαρισμός και Περιποίηση (συνέχεια)

Επιφάνεια με καταλυτική επίστρωση σμάλτου

Το αφαιρούμενο κάλυμμα είναι επιστρωμένο με ένα σκούρο γκρι καταλυτικό σμάλτο που μπορεί να καλυφθεί με λάδι και λίπος από την κυκλοφορία του αέρα κατά τη λειτουργία του αεροθερμικού συστήματος. Τα υπολείμματα αυτά θα αφαιρεθούν με την καύση όταν ο φούρνος πιάσει τη θερμοκρασία των 200ºC και πάνω, π.χ. κατά το ψήσιμο. Οι υψηλότερες θερμοκρασίες θα έχουν ως αποτέλεσμα την ταχύτερη καύση.

Ο φούρνος και ο εξοπλισμός του πρέπει να καθαρίζονται μετά από κάθε χρήση, διαφορετικά το περαιτέρω ψήσιμο θα σκληρύνει περισσότερο τα υπολείμματα και ο καθαρισμός τους θα είναι δύσκολος και σε εξαιρετικές περιπτώσεις ακατόρθωτος.

Χειροκίνητο καθάρισμα

> Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος πριν τον καθαρίσετε.

- Το κάλυμμα με καταλυτική επίστρωση σμάλτου θα πρέπει να καθαρίζετε με τη χρήση ενός διαλύματος ζεστού νερού και υγρού καθαριστικού, που θα απλώσετε με μια μαλακιά νάιλον βούρτσα.

Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά, σκληρές βούρτσες, άγρια σύρματα ή πανιά, μαχαίρια ή άλλα λειαντικά υλικά. Μη χρησιμοποιείτε σπρέι για φούρνους πάνω στην εμαγιέ επιφάνεια καθώς τα χημικά που περιέχουν μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στο σμάλτο και να το καταστήσουν αναποτελεσματικό.
Αν χρησιμοποιείτε σπρέι για φούρνους στις εσωτερικές επιφάνειες, θα πρέπει να αφαιρείται πρώτα από το φούρνο την καταλυτική επίστρωση του καλύμματος.

Καθαρισμός σε υψηλές θερμοκρασίες

> Πριν καθαρίσετε την καταλυτική επίστρωση του καλύμματος σε υψηλές θερμοκρασίες, βεβαιωθείτε πρώτα ότι όλες οι εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου έχουν καθαριστεί όπως προαναφέρθηκε. Διαφορετικά, οι υψηλές θερμοκρασίες μπορεί να σκληρύνουν τα υπολείμματα στο εσωτερικό του φούρνου και να είναι αδύνατο να αφαιρεθούν.

Αν, μετά το καθάρισμα με το χέρι, ο φούρνος παραμένει πολύ λερωμένος, λειτουργήστε τον σε υψηλές θερμοκρασίες. Με αυτό τον τρόπο θα μπορέσετε να αφαιρέσετε τη βρομιά που προκλήθηκε από κηλίδες λαδιού και λίπους.

Να θυμάστε ότι τα υπολείμματα από μπαχαρικά, σιρόπια και παρόμοια υλικά δεν αφαιρούνται με αυτή τη διαδικασία. Θα πρέπει να τα αφαιρέστε με το χέρι με τη βοήθεια ενός ήπιου διαλύματος ζεστού νερού και υγρού καθαριστικού, χρησιμοποιώντας μια μαλακιά βούρτσα.

- Αφαιρέστε όλο τον εξοπλισμό από το φούρνο.
- Ρυθμίστε το φούρνο στη λειτουργία του αεροθερμικού.
- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 250ºC.
- Αφήστε το φούρνο να λειτουργήσει για περίπου1 ώρα. Η χρονική διάρκεια θα εξαρτηθεί από το πόσο λερωμένος είναι ο φούρνος.

Σε περίπτωση που ξεχάσετε να σβήσετε το φούρνο στο τέλος, μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο ολοκλήρωσης της διαδικασίας με τη χρήση της λειτουργίας τέλος χρόνου.

Όποιο υπόλοιπο βρομιάς και αν υπάρχει θα εξαφανιστεί σταδιακά με τις επακόλουθες χρήσεις του φούρνου σε υψηλές θερμοκρασίες.

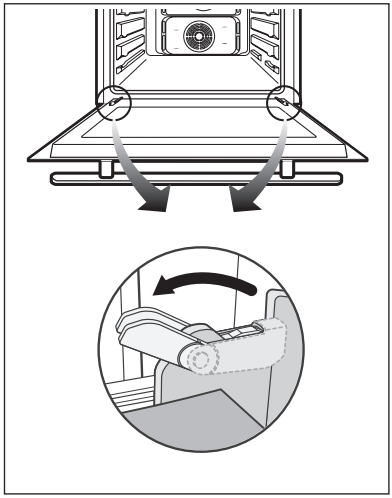
Καθαρισμός και Περιποίηση (συνέχεια)

Καθαρισμός της πόρτας του φούρνου

Για κανονική χρήση, η πόρτα του φούρνου δεν πρέπει να αφαιρείται παρά μόνο όταν είναι απαραίτητο, π.χ. για τον καθαρισμό της. Ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες. Η πόρτα του φούρνου είναι βαριά.

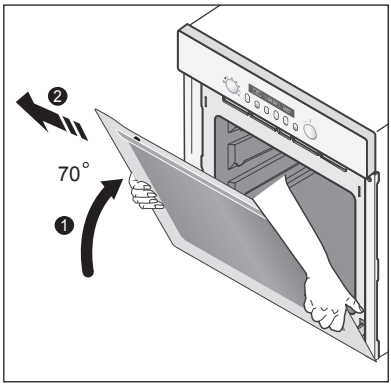
Αφαίρεση της πόρτας

1. Στρέψτε προς τα πίσω τους σφιγκτήρες από τους δύο μεντεσέδες.



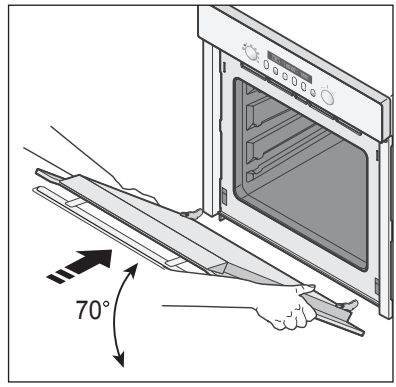
2. Κρατήστε γερά τις πλαϊνές πλευρές της πόρτας από τη μέση και με τα δύο σας χέρια.

3. Κλείστε την πόρτα σε γωνία 70º μέχρι οι μεντεσέδες
να αφαιρεθούν τελείως από τις οπές.

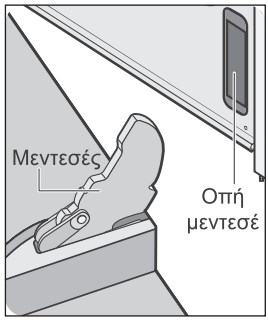


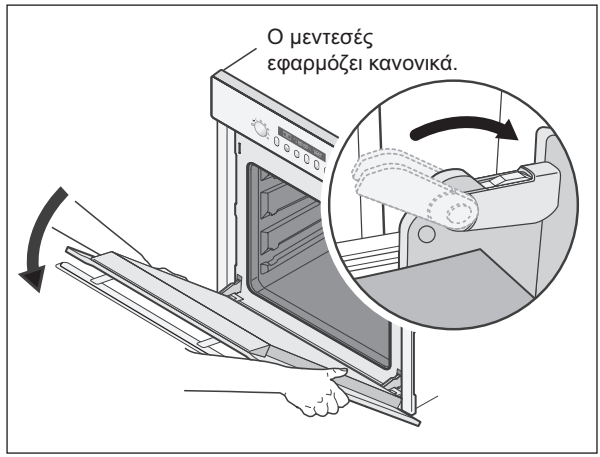
Επανατοποθέτηση της πόρτας

1. Ευθυγραμμίστε τους μεντεσέδες της πόρτας στις οπές τους, με τους σφιγκτήρες ακόμα ανοιχτούς.



2. Τοποθετείστε τη πόρτα σε οριζόντια θέση και κλείστε τους σφιγκτήρες.





Καθαρισμός και Περιποίηση (συνέχεια)

Γυάλινη πόρτα φούρνου

Η πόρτα του φούρνου είναι εξοπλισμένη με τρία στρώματα γυαλιού, τοποθετημένα το ένα πάνω στο άλλο. Το εσωτερικό και το μεσαίο στρώμα μπορούν να αφαιρεθούν για καθάρισμα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

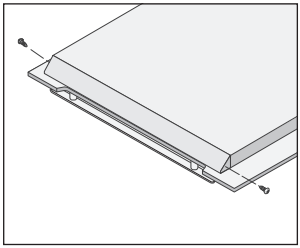
- Όποτε αφαιρείται η πόρτα από το φούρνου, οι σφιγκτήρες πρέπει να παραμένουν ανοιχτοί.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά λειαντικά καθαριστικά ή μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε την πόρτα· μπορεί να γδάρουν την επιφάνεια, με αποτέλεσμα να υπάρχει κίνδυνος να σπάσει το γυαλί.
- Όταν η πόρτα είναι στη θέση της μην αφαιρείτε εξαρτήματα (όπως το γυαλί ή κάποιο άλλο μέρος) από την πόρτα διότι υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού.

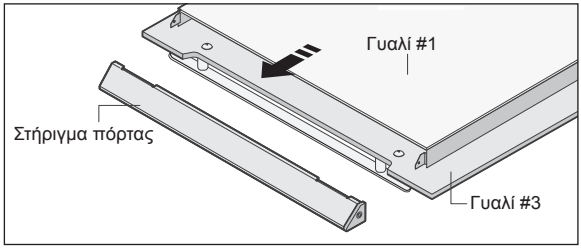
Προσοχή

Το γυαλί μπορεί να σπάσει αν χρησιμοποιήσετε υπερβολική δύναμη, ειδικά στις άκρες του γυαλιού της πρόσοψης.

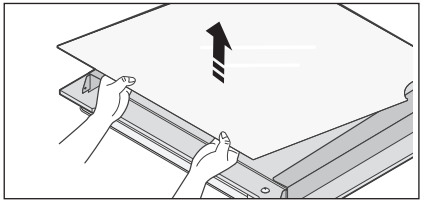
Αποσυναρμολόγηση της πόρτας

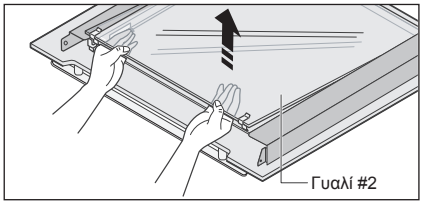
1. Αφαιρέστε τις δύο βίδες από την αριστερή και δεξιά πλευρά της πόρτας.
2. Αφαιρέστε τα δύο στηρίγματα και το βραχίονα στήριξης της πόρτας. Αφαιρέστε τις δύο βίδες της χειρολαβής.

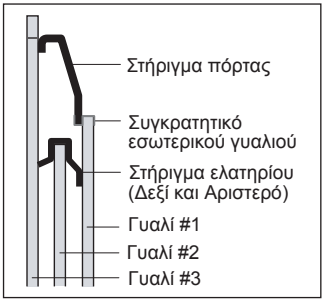




3. Αποσυνδέστε το εσωτερικό γυαλί #1 από την πόρτα.
4. Ανασηκώστε το γυαλί #2 και αφαιρέστε τα δύο στηρίγματα ελατηρίου από το πάνω μέρος του στρώματος.



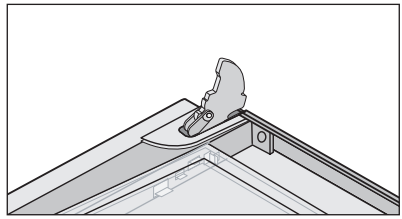




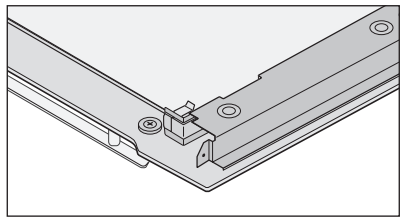
✉ Καθαρίστε τα στρώματα γυαλιού με ζεστό νερό ή με υγρό καθαριστικό και στεγνώστε με ένα μαλακό καθαρό πανί.

Συναρμολόγηση της πόρτας

1. Καθαρίστε το γυαλί και τα εσωτερικά μέρη με ζεστό νερό με σαπουνάδα.

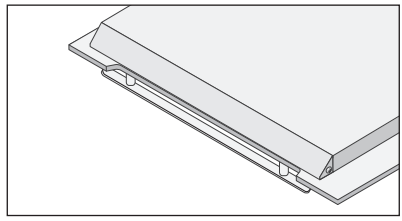


✉ Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή σύρματα καθαρισμού σκευών. Χρησιμοποιήστε ένα σφουγγάρι εμποτισμένο με υγρό απορρυπαντικόή ζεστό νερό με σαπουνάδα.



2. Συνδέστε τα δύο στηρίγματα ελατηρίου στο πάνω μέρος του γυαλιού #2 και τοποθετείστε το στη θέση του.

3. Συνδέστε το γυαλί #1, το στήριγμα της πόρτας και τα στηρίγματα στην πόρτα.



4. Ασφαλίστε τις δύο βίδες και στις δύο πλευρές της πόρτας.

Καθαρισμός και Περιποίηση (συνέχεια)

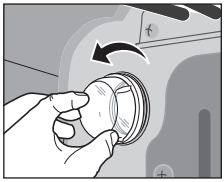
Αλλαγή της λάμπας

☛ **Κίνδυνος ηλεκτροσόκ!**
Πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα φωτισμού του φούρνου, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

- Απενεργοποιήστε το φούρνο
- Αποσυνδέστε το φούρνο από την κεντρική παροχή ρεύματος· και
- Προστατέψτε τη λάμπα φωτισμού και το γυάλινο κάλυμμα τοποθετώντας ένα πανί στο δάπεδο του φούρνου.

✉ Μπορείτε να αγοράσετε λάμπες από το κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης της Samsung.

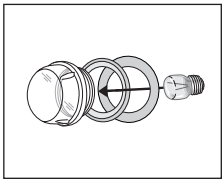
Αντικατάσταση της πίσω λάμπας του φούρνου και καθαρισμός του γυάλινου καλύμματος



1. Βγάλτε το κάλυμμα στρέφοντας το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.

2. Αφαιρέστε τον μεταλλικό και το λεπτό δακτύλιο και καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.

3. Αν είναι απαραίτητο, αντικαταστήστε τη λάμπα με μία λάμπα φωτισμού φούρνου των 25 watt, 230V με ανθεκτικότητα στους 300°C.



4. Εφαρμόστε τον μεταλλικό και το λεπτό δακτύλιο στο γυάλινο κάλυμμα.

5. Επανατοποθετείστε το γυάλινο κάλυμμα.

EL

Συχνές ερωτήσεις και Αποκατάσταση βλάβης

Τι πρέπει να κάνω αν ο φούρνος δεν θερμαίνεται;

Ελέγξτε αν μία από τις παρακάτω ενέργειες διορθώνει το πρόβλημα:

- Ο φούρνος δεν είναι ενεργοποιημένος. Ανάψτε το φούρνο.
- Το ρολόι δεν έχει ρυθμιστεί. Ρυθμίστε το ρολόι (βλέπε κεφάλαιο “Ρύθμιση του ρολογιού”).
- Ελέγξτε μήπως κάποια από τις απαιτούμενες ενέργειες δεν έχει γίνει σωστά.
- Μία ασφάλεια του σπιτιού μπορεί να έχει καεί ή ένας διακόπτης κυκλώματος μπορεί να έχει αποσυνδεθεί. Αντικαταστήστε την ασφάλεια ή επανασυνδέστε το διακόπτη. Αν αυτό το πρόβλημα παρουσιάζεται επανειλημμένως, επικοινωνήστε με έναν εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο.

Τι πρέπει να κάνω αν ο φούρνος δεν θερμαίνεται, παρόλο που έχει προγραμματιστεί η λειτουργία και η θερμοκρασία;

Μπορεί να υπάρχει πρόβλημα στις εσωτερικές ηλεκτρικές συνδέσεις. Επικοινωνήστε με το κοντινό κέντρο τεχνικής υποστήριξης.

Τι πρέπει να κάνω αν εμφανιστεί ένας κωδικός σφάλματος και ο φούρνος δεν θερμαίνεται;

Υπάρχει βλάβη στην εσωτερική σύνδεση του ηλεκτρικού κυκλώματος. Επικοινωνήστε με το κοντινό κέντρο τεχνικής υποστήριξης.

Τι πρέπει να κάνω αν αναβοσβήνει η ώρα στην οθόνη;

Έγινε διακοπή ρεύματος. Ρυθμίστε το ρολόι (βλέπε κεφάλαιο “Ρύθμιση του ρολογιού”).

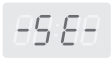
Τι πρέπει να κάνω αν το φως του φούρνου δεν ανάβει;

Το φως του φούρνου παρουσιάζει βλάβη. Αντικαταστήστε τη λάμπα φωτισμού του φούρνου (βλέπε κεφάλαιο “Αλλαγή της λάμπας”).

Τι πρέπει να κάνω αν ο ανεμιστήρας του φούρνου λειτουργεί χωρίς να έχει ρυθμιστεί;

Μετά το πέρας της χρήσης, ο ανεμιστήρας λειτουργεί μέχρι να κρυώσει ο φούρνος. Επικοινωνήστε με το κοντινό κέντρο τεχνικής υποστήριξης, αν ο ανεμιστήρας συνεχίσει να λειτουργεί αφού έχει κρυώσει ο φούρνος.

Κωδικοί Σφάλματος και Ασφαλείας

Κωδικοί Σφάλματος και Ασφαλείας	Γενικές Λειτουργίες	Λύση
	ΣΦΑΛΜΑ ΑΙΣΘΗΤΗΡΑ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ	**Επικοινωνήστε με το κοντινό κέντρο τεχνικής υποστήριξης της Samsung**
	ΑΣΦΑΛΗΣ ΔΙΑΚΟΠΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ Ο φούρνος λειτουργεί για παρατεταμένο χρονικό διάστημα στη ρυθμισμένη θερμοκρασία	**Κλείστε το φούρνο και βγάλτε το φαγητό. Αφήστε το φούρνο να κρυώσει πριν τον ξαναχρησιμοποιήσετε.**
	Ένα σφάλμα στο φούρνο μπορεί να προκαλέσει κακή λειτουργία και προβλήματα στην ασφάλεια. Σταματήστε τη χρήση του φούρνου αμέσως.	**Επικοινωνήστε με το κοντινό κέντρο τεχνικής υποστήριξης της Samsung**

Τεχνικά Χαρακτηριστικά

EL

Πηγή Ισχύος	230V ~ 50Hz
Όγκος (χωρητικότητα χρήσης)	65 L
Ισχύς Εξόδου	ΜΕΓΙΣΤΗ 3,400 W
Βάρος Καθαρό Μεταφοράς	 περίπου 40kg περίπου 44kg
Διαστάσεις (πλάτος, ύψος, βάθος) Εξωτερικές Κοιλότητα Φούρνου	 595 x 595 x 566 mm 440 x 365 x 405 mm

Greece

Σωστή Διάθεση αυτού του Προϊόντος (Απορρίμματα Ηλεκτρικού & Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού)

Τα σήματα που εμφανίζονται επάνω στο προϊόν ή στα εγχειρίδια που το συνοδεύουν, υποδεικνύουν ότι δεν θα πρέπει να ρίπτεται μαζί με τα υπόλοιπα οικιακά απορρίμματα μετά το τέλος του κύκλου ζωής του. Προκειμένου να αποφευχθούν ενδεχόμενες βλαβερές συνέπειες στο περιβάλλον ή την υγεία εξαιτίας της ανεξέλεγκτης διάθεσης απορριμμάτων, σας παρακαλούμε να το διαχωρίσετε από άλλους τύπους απορριμμάτων και να το ανακυκλώσετε, ώστε να βοηθήσετε στην βιώσιμη επαναχρησιμοποίηση των υλικών πόρων.

Οι οικιακοί χρήστες θα πρέπει να έλθουν σε επικοινωνία είτε με τον πωλητή απ' όπου αγόρασαν αυτό το προϊόν, είτε τις κατά τόπους υπηρεσίες, προκειμένου να πληροφορηθούν τις λεπτομέρειες σχετικά με τον τόπο και τον τρόπο με τον οποίο μπορούν να δώσουν αυτό το προϊόν για ασφαλή προς το περιβάλλον ανακύκλωση.

Οι επιχειρήσεις-χρήστες θα πρέπει να έλθουν σε επαφή με τον προμηθευτή τους και να ελέγξουν τους όρους και τις προϋποθέσεις του συμβολαίου πώλησης. Το προϊόν αυτό δεν θα πρέπει να αναμιγνύεται με άλλα συνηθισμένα απορρίμματα προς διάθεση.

Σημειώσεις

Σημειώσεις

Σημειώσεις

ELECTRONICS

Σε περίπτωση που έχετε οποιεσδήποτε ερωτήσεις ή σχόλια σχετικά με τα προϊόντα της Samsung παρακαλούμε επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης πελατών της Samsung.

FOURLIS TRADE A.E.B.E.
Λ. Κρυονερίου 112
145 68 Κρυονέρι, Αττικής
Τηλ. 210.629.3100

Code No. DG68-00091K